

Eine «chüschtige Suppe für kalte Tage

Zutaten für ein «Soppehafe volle»:

Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzeh
1 Lorbeerblatt
3 Nelken
ca. 6 Kartoffeln
200 g Emmentaler
1 Lauchstengel
3 kleine Rüebli
1 kleines Kabisköpfli
kleine Schüblig
Salz und Pfeffer
Fleischbouillon-Würfel

Zubereitung:

Öl in die Pfanne geben. Zwiebel und Knoblauch hellgold anbraten, mit ca. 3 Liter Wasser ablöschen. Das Gemüse ca. 1 cm breit und Kartoffeln in Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt und Nelken alles in allem gut 1 Stunde kochen lassen (zugedeckt). Würzen.

Alles zerdrücken, evtl. durch «Passe vite» passieren. Emmentaler zugeben und die «Schüblig» darin heiss werden lassen. Mit Schnittlauch servieren.

Rezept eingereicht von DRS 1-Hörerin Karin Kneubühl

Oktober 2012